

un producto de
m+d
medios digitales

La

RUTA

≡ ≡ ≡ *del* ≡ ≡ ≡

CAFÉ

CAFETERÍAS
EMBLEMÁTICAS
DE LA SERENA

8 CAFÉS
MÁS IMPORTANTES
DEL MUNDO

LAS MEJORES
PREPARACIONES
DE CAFÉ

Coffee House

SE LA JUEGA CON
NUEVOS AROMAS Y
SABORES

Alberto Solari 1400,
La Serena



El local familiar adquirió la primera tostadora de café profesional de la zona, con la que entregan un producto de mejor calidad. La máquina permite tener un mayor control de los procesos del grano.



Tras vivir un proceso de remodelación, Coffee House reabrió sus puertas. Y es que el histórico local de La Serena, ubicado en el segundo piso de Mall Plaza, se la jugó con la primera tostadora de café profesional en la Región de Coquimbo.

Robert Szabo, socio de la cafetería, cuenta que la adquisición "nace de la necesidad de regalarle a los clientes algo nuevo, que ya es tendencia en todo el mundo. Toda ciudad cuenta con una tostadora que permite jugar con los distintos sabores del café".

Hace 20 años, cuando la capital regional vivía la revolución de su primer centro comercial, un matrimonio oriundo de la ciudad de Chiloé apostó por un sueño familiar inaugurando Coffee House, que hoy es administrado por su hijo Robert, que en ese entonces tenía tan solo 16 años.

"Llegamos en los años '90 a La Serena y mis padres con el tiempo quisieron abrir una cafetería. En ese tiempo no había tantas como ahora, así que con el paso de los años hemos ido innovando y creando nuevos productos y tendencias. Nuestro sello es la calidad", relata.

Público cautivo

Una de las particularidades del negocio es que tanto el jefe del local como el maestro de cocina trabajan ahí desde su apertura, lo que generará una mayor sensación de confianza entre los clientes. Así lo señala Szabo, expresando que "es un plus. Las personas agradecen una cara conocida, alguien que conozca sus gustos, penas y alegrías".

En este punto, reconoce el cariño de los serenenses, asegurando que tiene "un público cautivo, clientas que siempre han estado con nosotros y a quienes le agradecemos su fidelidad. Algunas de ellas vienen todos los días al café y uno ya los reconoce", lo que se transformado en una cálida rutina.

Tendencia mundial

Sobre la tostadora, Robert Szabo cuenta que la trajeron directamente desde Turquía y que les ha permitido "tener un mayor control del café y de los procesos que existen para su tostado", agregando que "por lo general en Chile el café es quemado y no tienen la posibilidad de jugar con los sabores".

Para una adecuada utilización de la máquina, Szabo realizó una capacitación durante varios meses, conocimiento que ha transmitido al personal de la cafetería. Pero eso no es todo, ya que próximamente viajará a una finca en Perú para vivir la experiencia de ser agricultor del grano, desde sacarlo de la planta hasta tostarlo.

En relación a los tipos de café que venden en Coffee House, detalla que "son provenientes de Ruanda, Etiopía, Bolivia, Perú, Panamá y El Salvador, ya que nos hemos querido salir un poco de la línea de Colombia y Brasil, que son los típicos productos que venden en otros locales".

Robert Szabo, administrador de la cafetería, utilizando la tostadora traída directamente desde Turquía.





The
COFFEE HOUSE

19 EST 98

¡Somos Tostadores! Specialty Coffee



- ☞ Primera cafetería y tostadería de la Región de Coquimbo
- ☞ Café de especialidad recién tostado
- ☞ Usamos agua purificada en nuestras preparaciones
- ☞ Sandwiches, almuerzos, ensaladas, pasteles y más

¡Encuentranos!



WWW.THECOFFEEHOUSE.CL



[THE.COFFEE.HOUSE.LS](https://www.instagram.com/THE.COFFEE.HOUSE.LS)

Mall Plaza La Serena, 2do piso / +56-512212806



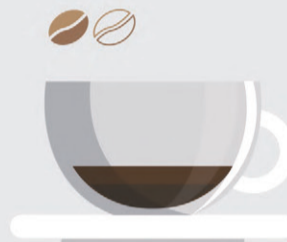
Las mejores preparaciones



Espresso



Doppio



Ristretto

Más denso, pero menos fuerte que el espresso



Lungo

Menos denso, pero más fuerte que el espresso



Macchiato



Americano



Cortado



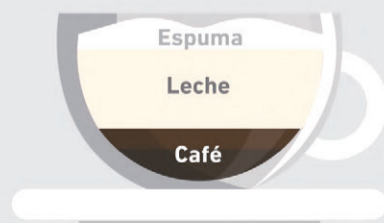
Cappuccino



Mocha



Affogato



Latte



Latte doble



Su más probable origen está en Etiopía, desde donde se esparció por distintas latitudes. Hoy se consume en todo el mundo.

La historia

Aunque no se sabe el origen exacto del café, todas las teorías sitúan su aparición en la actual Etiopía. Según se explica en numerosas leyendas fue un pastor el que, tras ver el efecto que unas plantas con frutos rojizos (cafeto) tenían en su rebaño (cuyas ovejas tenían una gran actividad incluso por la noche), decidió probarlos. Tras comprobar el efecto vigorizante que tenía, llevó unas muestras a un monasterio donde los monjes lo cocinaron y lo probaron. El resultado del brebaje amargo no gustó nada, por lo que decidieron arrojar los granos restantes a las brasas para quemarlos. Fue entonces cuando el aroma de esos frutos quemados empezó a ser agradable y decidieron elaborar la bebida con ellos.

A partir de ahí el uso del café se fue extendiendo. Corría, según distintas teorías, el siglo IV o V después de Cristo y, aunque se cree que las tribus africanas consumían café desde la antigüedad, no fue hasta bien entrado el XII cuando comenzó a consumirse de manera habitual en Arabia, y hasta el siglo XV cuando comenzó a cultivarse en Europa. Todo ello, gracias al comercio y al tráfico de peregrinos.

En el siglo XVI, la bebida ya había llegado al resto del Oriente Medio y Norte de África.

En la segunda mitad del siglo XVI, se abrieron las primeras cafeterías en Constantinopla y en aquel entonces estaban reservadas sólo para grandes personajes. No tardó mucho hasta que estos clubes exclusivos se convirtiesen en los locales preferidos de los diplomáticos, artistas, escritores e intelectuales. A partir de ahí, comenzó su expansión hacia Europa.

La dinámica del comercio entre Venecia y el mundo musulmán llevó a Europa una gran variedad de productos africanos, entre ellos el café.

Los europeos fueron lo que, a través de sus colonias en América, implantaron el cultivo del café en numerosas zonas de Sudamérica región que se ha convertido en la principal productora de esta bebida.

En sólo tres siglos, esta infusión ha pasado de ser casi desconocida a convertirse en una bebida universal.



LIGHTHOUSE ★ COFFEE COMPANY ★

**DESAYUNOS
BRUNCH
BURGERS
HOT DOGS
SANDWICHES
MILKSHAKES**

📍 AVENIDA DEL MAR 2498

📍 MATTA 570

LA SERENA

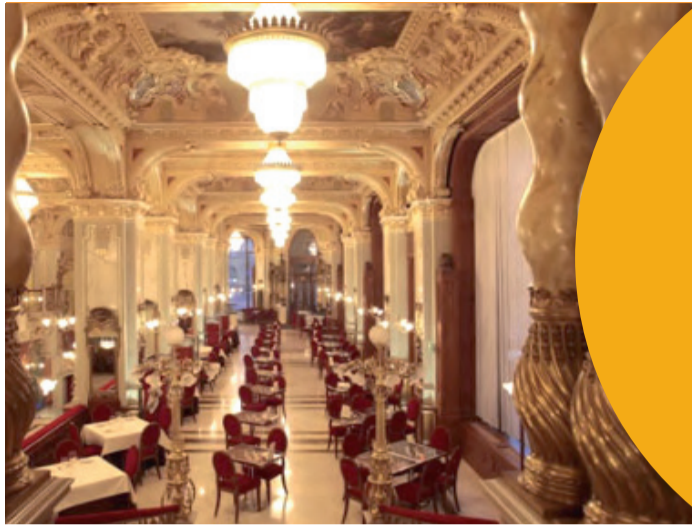
@LIGHTHOUSECOFFEESHOP

TORTONI, Bs. As.

Está considerado el café más emblemático de la Ciudad de Buenos Aires, una ciudad que tiene cafés extraordinarios que compiten con los mejores del mundo. El Tortoni fue fundado en el año 1858 y allí se detuvieron a charlar las plumas más trascendentes del país trasandino y los visitantes de mayor lustre. Está ubicado en Avenida de Mayo 825.

IMPERIAL, Praga, República checa

Un lugar que deslumbra por su lujo, entre cuyas paredes, decoradas con cerámica del período modernista y sus techos adornados con mosaicos de 1914, el escritor Franz Kafka dialogó con las mujeres que amó, y Leoš Janá compuso algunas de sus obras. Forma parte del Art Déco Imperial Hotel, en la calle Na Porici 15.



CAFÉ NEW YORK, Budapest, Hungría



Inaugurado en 1894, el Café New York (Budapest), fue desde su fundación lugar de reunión de artistas. Del cielorraso, que tiene frescos de Mannheimer y de Esienhut, cuelgan ricas arañas venecianas iluminando un ámbito dorado, refinado, que remite a la Belle Époque. Chic y exclusivo, ocupa cuatro pisos del hotel Boscolo, y está en Etzébet Krt 9-11, esquina calle Dohany.



Los 8 CAFÉS MÁS IMPORTANTES del mundo



CAFÉ FLORIAN, Venecia, Italia



Inaugurado en 1720 en una de las alas de la Piazza San Marco por Floriano Francesconi con el nombre de Alla Venezia Trionfante, es considerado uno de los cafés más antiguos de Italia. También ocupa una posición de privilegio en los rankings de los cafés más famosos del mundo. Por allí pasaron Casanova, Vivaldi, Dickens, Goethe, Rousseau, D'Annunzio, y millones de turistas que lo visitan a diario.

MAJESTIC, Oporto, Portugal

Este bellissimo café que en 1921 se llamó Elite, fue elegido por una mujer pobre para inspirarse y allí, entre espejos, querubines, mármoles, candelabros y delicadas maderas, escribir la historia de Harry Potter y volverse multimillonaria. Desde siempre se dice que el Majestic trae suerte. Está en Rua Santa Catarina, 112-4000-442, Oporto.

ELS QUATRE GATS, Barcelona, España

Es el bar modernista por excelencia, en una casona de estilo neogótico que le da un lustre especial. Café y restorán nacido en 1897, donde se realizan exposiciones de arte, veladas literarias (de autores mundialmente célebres) y musicales, espectáculos de títeres y sombras chinescas, etc.

COLOMBO, Brasil

El glamour y la tradición, el lujo de la Belle Époque con los toques Art Nouveau de los tiempos en que Río de Janeiro era la capital de Brasil han hecho de este café, fundado en 1894, un hito turístico. Entre otras cosas porque fue típico lugar de reunión desde Getulio Vargas y Juscelino Kubitschek a Lula da Silva. Y, obviamente, de artistas como Rui Barbosa, Lima Barreto, Villa Lobos o Vinicius de Moraes. Está en la calle Gonçalves Dias 32 y es sin dudas un ícono de la ciudad del Cristo Redentor.



CAFÉ DE LA PAIX, París, Francia



Este café y restorán se convirtió en un lugar mítico de la Ciudad Luz. Fue refugio de estrellas de la ópera primero, y luego del teatro y el cine. A sus mesas se sentaron las personalidades más famosas, entre ellas, Orson Welles, Ives Montand, Sartre, Camus, Piaf, el rey Alfonso XIII, el príncipe de Gales. Está dividido en dos grandes espacios: el Ópera restorán y el Reales Capulines



Café Bahamas

EL CAFÉ PERFECTO
PARA OFICINISTAS

 Brasil 408, La Serena



Uno de los puntos de encuentro del centro de La Serena es el "Café Bahamas", local ubicado en la intersección de calle Brasil con Los Carrera. Su carta ofrece todo tipo de cafés, como latte, cortado, expreso, moca, capuchino.

Alberto Mandiola, administrador del local, cuenta que el café puede ser acompañado por diferentes productos de bollería "desde donas de Nutella o de frambuesa, tenemos muffin de arándanos, o arándano frambuesa. Tenemos unos queques que los producimos acá que tienen naranja más un ingrediente secreto que no puedo decir, pero le fascina a la gente".

Esta cafetería existe desde 2017 y nació por el interés de tener un espacio de amistad en el centro cívico, por esto es que su público es principalmente oficinistas de La Serena. "La idea era entregar buen ambiente, de categoría, un ambiente profesional, con wifi gratis, un lugar que pudieran compartir las personas que vienen a trabajar al centro" explica Alberto Mandiola. Además se ofrece menú de almuerzo desde los \$3.000 a \$4.500.

Pero sin lugar a dudas su principal atractivo es el café, en este aspecto Alberto Mandiola explica la diferencia que hay entre los cafés comunes y los cafés llamados de especialidad: "los cafés de especialidad son los que vienen de una zona específica o tienen un tratamiento específico, son orgánicos, por ejemplo nosotros tenemos uno que se hace en Montaña Azul en la selva del Amazonas del Perú". Además agrega que "los diferentes cafés se miden por también por el proceso que tienen de secado, de tostado, de envasado, de preservación, todo va cambiando un poquito, cada café de especialidad tiene lo suyo".

Sin embargo, dentro de todas estas variedades Alberto Mandiola cuenta que el café más solicitado es el tradicional, esto se debe a que según él "los chilenos recién estamos entrando en el mundo del café, sobre todo en regiones, Santiago nos lleva un poco más de tiempo, el resto del mundo y sobre todo Europa nos lleva muchísimos años, casi todas las casas de Europa tienen una máquina de café de grano, nosotros recién estamos entrando en ese mundo".

Es por esto que junto a la importadora Bou están trabajando en estos meses de octubre y noviembre en educar sobre el consumo de café: "vamos hacer unas clases y enseñar lo que significa un café de especialidad, cual es un café bueno, cómo se prepara, cuáles son las preparaciones que puedes compartir, un café con queso puede quedar muy bien o un trago con café también, o con postres, hay diferentes cosas que se pueden hacer con café, es todo un mundo" relata Alberto Mandiola.

Por último, a partir del jueves 10 de octubre Bahamas fue ampliada a un resto bar, en el cual ofrecen además de café otras degustaciones como tragos y comidas gourmet, ampliando también su horario de cierre hasta las 23:00 hrs. Sus puertas también están abiertas los sábados.

BAHAMAS

RESTOBAR & COFFEE

"2x1" en café
Americano y
Espresso

www.cafebahamas.cl

Instagram @bahamasrestobar

Facebook @restobarLS

Calle Brasil #408 - Esquina Los Carrera
La Serena



Disfruta del Nuevo Café
Clásico Bou y Aromático Mayrelle
Producidos en el Amazonas
del Perú e Importado
especialmente a Chile por
Productos Bou

¡¡¡ Vive la Experiencia BOU !!!

www.productosbou.cl

Instagram / @productosboucl

Facebook / @productosboucl

Una de las
terrazas
exteriores de
Café Bahamas



En pleno centro de la ciudad se ubica este local, en una esquina estratégica como Balmaceda con Prat.



La ubicación de los cafés resultan estratégicas para obtener una buena cantidad de clientes y para además ofrecer un panorama que para muchos es un atractivo pasatiempo, como es ver, simplemente, circular a otras personas por las calles.

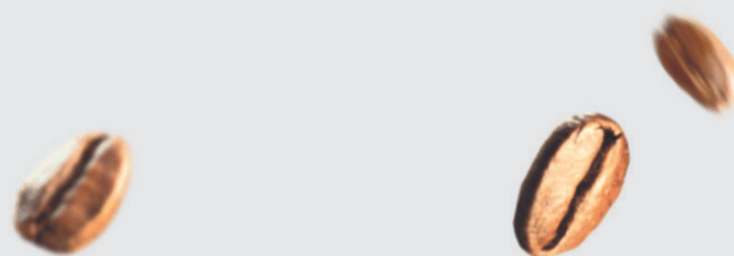
En pleno centro de la ciudad de La Serena, se ubica el Coffee La Serena, ubicado en la esquina de las calles Balmaceda y Prat, a escasos metros de la Plaza de Armas. Allí se puede disfrutar de una amplia variedad de cafés, pero también existe la opción de almuerzos y gelatería.

Ricardo Cabezas, académico de la Universidad de La Serena y cliente habitual de Coffee La Serena, comenta que los cafés son "locales de punto de encuentro social, donde uno se puede sentar a conversar con los amigos (...) sirven también para salir del aula o de los trabajos para estar en un lugar más distendido, es lo que por lo menos yo busco al venir a un café: conversar con más tranquilidad".

"Uno siempre debe buscar la mejor opción costo-beneficio, y a mí me parece que este local, el Coffee La Serena es la mejor", agregó.

"Se genera un círculo de amistad y de respeto con las personas que incluso trabajan en el local, un factor que es importante para considerar", indica.

Luis Salinas es pensionado y habitualmente acude al café La Serena. "Yo estoy jubilado, así que aprovecho la oportunidad que tengo para darme un gusto, y ese gusto es tomarme un café a esta hora (...) lo hago cada vengo al centro, para ir al banco o hacer algún trámite".



Coffeexpress.cl

📍 Esquina Balmaceda con Prat

☎ 51 2225384